

ENZYMES

LYSIS COULEUR

Préparation enzymatique microgranulée
destinée à l'extraction et à la stabilisation de la couleur des vins rouges

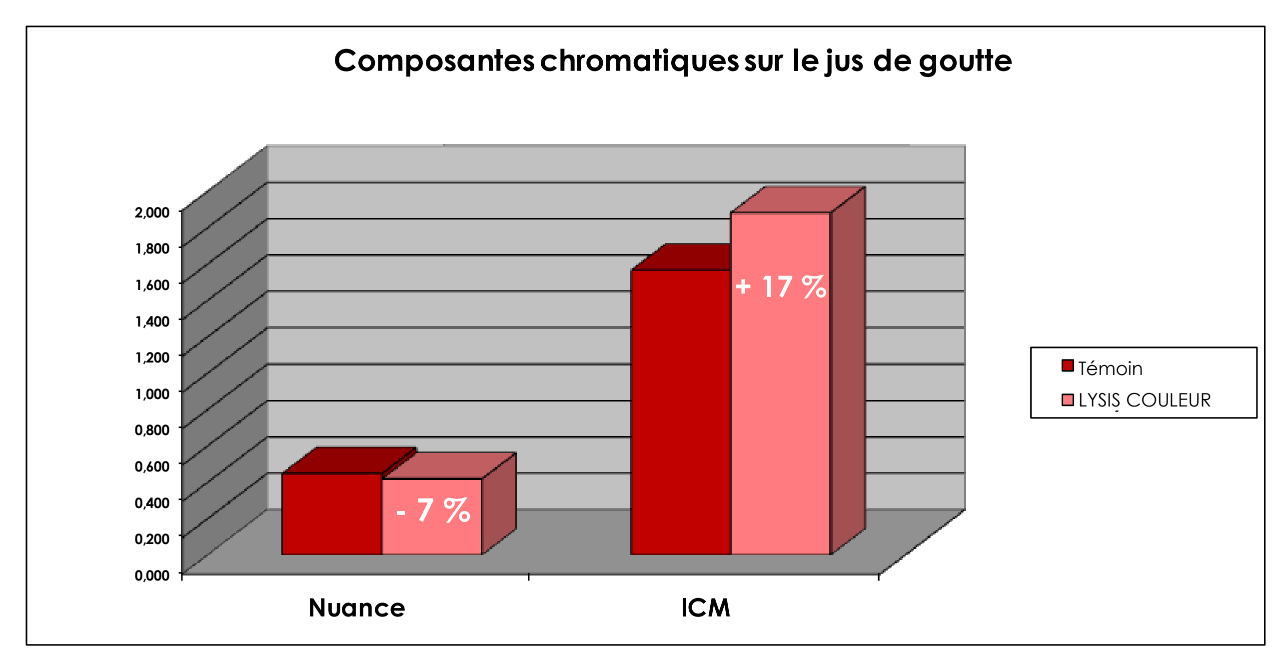
CARACTERISTIQUES

LYSIS COULEUR est une préparation enzymatique microgranulée de pectinases et concentrée en cellulases, issue d'*Aspergillus niger* et *Trichoderma reesei,* pour l'extraction et la stabilisation de la couleur des vins rouges.

LYSIS COULEUR est naturellement pauvre en cinnamoyl estérase et évite ainsi la formation de phénols volatils.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Extraction accrue de la couleur et des tanins grâce à la forte concentration en cellulases
- Depectinisation de la vendange pour une meilleure clarification, filtrabilité et extraction des précurseurs aromatiques
- Extraction de tanins soyeux nécessaires à la stabilisation de la couleur et à une dégustation harmonieuse



Même résultat sur les indices chromatiques sur le jus de presse : Nuance plus faible et ICM plus importante sur la modalité enzymée

APPLICATIONS

- Sur tout type de vins rouges de qualité



SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**





DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 1,5 à 5 g/100 kg de vendange selon le cépage, la durée et la température.
Dose maximale légale selon la réglementation en vigueur : aucune

MODE D'EMPLOI

Diluer **LYSIS COULEUR** dans 10L d'eau ou de moût.
Ajouter sur la vendange égrappée ou lors du remplissage de la cuve. Bien homogénéiser.
Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Pectinases, cellulase, maltodextrine. Ne contient pas d'OGM

Activités enzymatiques :
Pectinases (EC 3.2.1.15) > 1 500 AJDU/g
Cellulases (EC 3.2.1.89) > 250 000 mSU/g

CONDITIONNEMENT

Boite de 100g et 1kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, conserver à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Dès réception, tenir à température inférieure à 25°C. Pour conserver au delà de la vendange, stocker à une température inférieure à 8°C.
Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, et utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

